

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



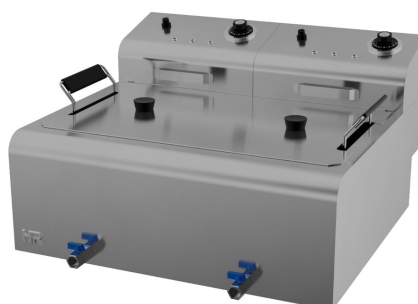
Acesso rápido
ao produto

Fritadeira Elétrica 20L Profissional Alto Desempenho

Informações do Produto

SKU:	HRFD20LAR600	Modelo:	HRFD20LAR600
Marca:	HRFAINCA	EAN:	8437006780834

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HRFAINCA
Modelo	HRFD20LAR600
EAN	8437006780834
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	550, 600
Potência	8–15 kW
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira elétrica profissional de 20L com alto desempenho, ideal para cozinhas de alta exigência. Eficiência energética e controle de temperatura preciso.

Descricao Completa

Esta fritadeira elétrica de 20 litros foi concebida para responder à intensidade das cozinhas profissionais mais exigentes. Garante uma confecção de fritos de elevada qualidade e consistência, essencial para manter a satisfação dos clientes em períodos de pico de serviço. A sua capacidade robusta e o aquecimento rápido traduzem-se numa otimização do fluxo de trabalho e numa redução significativa dos tempos de espera, impactando diretamente a rentabilidade do seu negócio. É a escolha ideal para estabelecimentos que valorizam a durabilidade, a segurança e a performance ininterrupta.

fritadeira elétrica 20l — Características Técnicas

Capacidade	20 Litros
Material do Tanque e Chassi	Aço inoxidável
Termostato de Trabalho	Ajustável até 195° C (20A)
Termostato de Segurança	230° C reajustável (20A)
Resistência	Aço inoxidável polido
Sistema de Drenagem	Torneira de drenagem
Dimensões Úteis (C x L x A)	600 x 550 x 356 mm

Potência Elétrica	5.5 + 5.5 kW / 230 V
Peso	24 kg
Dimensões do Cesto (C x L x A)	508 x 280 x 100 mm
Contactores	Duplos de 40A (modelos Alto Desempenho)
Luzes Indicadoras	LED (Funcionamento, Falha Segurança, Conexão)
Nível de Óleo	Indicador MAX-MIN

Aplicações Profissionais

A Fritadeira Elétrica 20L de Alto Desempenho é uma solução indispensável para cozinhas de restaurantes com grande volume de serviço, cantinas empresariais e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável e potente. O seu design permite uma integração eficiente em linhas de confeção com profundidade de 600mm, otimizando o espaço. Garante a confeção consistente de batatas fritas, rissóis, croquetes e outros fritos, mantendo a temperatura de óleo ideal mesmo durante as horas de maior afluência.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue esta fritadeira é a combinação de uma elevada capacidade de 20 litros com uma potência elétrica de 5.5 + 5.5 kW, gerida por contactores duplos de 40A, assegurando um desempenho superior e uma rápida recuperação de temperatura. Ao contrário de modelos mais básicos, o seu tanque e chassi totalmente em aço inoxidável, com linhas curvas, simplificam a limpeza diária, um fator crítico para a higiene e a eficiência operacional. A presença de um termostato de segurança reajustável a 230° C e luzes indicadoras proporciona um controlo de processo rigoroso e maior tranquilidade à sua equipa.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do sistema de alto desempenho desta fritadeira??

A principal vantagem reside nos contactores duplos de 40A e na potência de 5.5 + 5.5 kW, que garantem uma recuperação térmica excecionalmente rápida do óleo. Isto permite manter a temperatura constante, mesmo sob uso intensivo, assegurando fritos crocantes e de melhor qualidade, sem encharcamento.

Como é feita a limpeza e manutenção diária deste equipamento??

A limpeza é facilitada pelo tanque e chassi em aço inoxidável e pelas linhas curvas que minimizam acumulações de resíduos. Inclui uma torneira de drenagem para esvaziar o óleo de forma segura e eficiente, tornando o processo de filtragem ou substituição do óleo muito mais prático.

É seguro utilizar esta fritadeira em operações de alto volume??

Sim, a segurança é uma prioridade, com um termostato de trabalho ajustável e um termostato de segurança reajustável a 230° C para prevenir sobreaquecimento. As luzes indicadoras de LED fornecem feedback visual instantâneo sobre o estado da fritadeira, garantindo uma operação confiável em ambientes exigentes.

Quais as dimensões do cesto e do equipamento, e como se integra na cozinha??

O cesto tem dimensões de 508x280x100 mm, ideal para uma variedade de produtos. Com dimensões úteis de 600x550x356 mm, esta fritadeira da Linha 600 integra-se perfeitamente em bancadas ou como parte de uma linha de confeitaria modular, otimizando o espaço da sua cozinha.

Este modelo é adequado para que tipo de estabelecimento profissional??

É particularmente indicada para restaurantes, hotéis, snack-bars e qualquer negócio de restauração que necessite de uma fritadeira de elevada capacidade e fiabilidade. A sua construção robusta e funcionalidade de alto desempenho garantem um serviço contínuo e consistente.